

Yogourt glacé maison

Source de la recette :

<http://alexculsine.com/recettes/recette-pour-les-becs-sucre-estivaux-yogourt-glace-maison/>

Portions : 2 à 3

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Ingrédients

- ✓ 1 tasse de yogourt à la vanille (peu importe la marque)
- ✓ $\frac{3}{4}$ de tasse de fruits congelés de votre choix (framboises, fraises bleuettes, melon, kiwis, mûres, mangue)
- ✓ 1 cuillère à table de miel (peu être remplacé par du sirop d'érable)

Préparation

1. **Faire congeler le yogourt à l'avance dans un contenant hermétique environ 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit presque complètement durci.**
2. **Ne pas congeler complètement ou sortir au moins 30 minutes avant de faire le mélange car sinon il serait trop dur.**
3. **Juste avant de servir incorporer le yogourt, les fruits et le miel dans un mélangeur ou robot culinaire. (Cette étape peut aussi être faite à l'aide d'un pied mélangeur)**
4. **Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit homogène**
5. **Servir avec le sourire et déguster**
6. **S'il vous en reste, vous pouvez le conserver dans un contenant hermétique au congélateur, mais n'oubliez pas de le faire décongeler un peu avant de le déguster!**